Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 27 marca 1926 roku. № 13

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

(Ciąg dalszy.)

Znaczna część nieporozumień na tle ustawy z dnia 12 czerwca 1924 roku powstała z powodu niejasnej redakcji zawartych w niej przepisów. Niektóre z paragrafów są tak ujęte, iż wymagają dużego myślowego wysiłku do zrozumienia spraw w rzeczywistości bardzo prostych. Zarówno browary, jak i władze skarbowe pierwszej instancji miały dużo kłopotu zanim Ministerstwo Skarbu drogą okólników nie wyjaśniło, jak należy rozumieć brzmienie art. 3 i 5 ustawy z dnia 12 czerwca 1925 roku i artykułu 59 rozporządzenia wykonawczego do tejże ustawy. Chodziło o dokładne określenie, co należy rozumieć pod słowami „wyrób piwa", służących za podstawę do określania norm podatkowych. Najbardziej zawikłanym był punkt 5 paragrafu 59 rozporządzenia wykonawczego. Ostatecznie sprawa została wyjaśniona w ten sposób, że ilości piwa zwolnione od podatku winny być brane w rachubę przy określeniu wysokości produkcji czyli t. zw. wyrobu piwa w danym okresie. Jeżeli np. w pierwszym miesiącu sprzedano 1300 htl., wysłano zagranicę 750, a wydano robotnikom 10 htl., co razem daje sumę 2060 htl., to za 1300 htl. należy obliczyć stawkę po 6 zł. (tak jak za pierwsze 2000 htl.), w następnym jednak miesiącu stawka już będzie 6.30 zł., ponieważ przy obliczeniu ogólnej ilości wyrobionego piwa, wzięto pod uwagę piwo, które zostało zwolnione w poprzednim okresie od podatku.

Składy hurtowe piwa. Sprawa składów hurtowych piwa stała się aktualną dopiero z chwilą wejścia w życie ustawy o monopolu państwowym. W tym wypadku, jak i w poprzednim istniejące przepisy pozostawiały bardzo szerokie pole dla dowolnych komentarzy, głównie z tego powodu, iż ustawa o monopolu nie dosyć wyraźnie odwołuje dawniej istniejące przepisy i niedostatecznie wyraźnie ujmuje spra-

wę wyszynku i spożycia. Do skomplikowania sprawy przyczyniła się również ustawa przeciwalkoholowa, nieściśle rozgraniczająca koncesje na wyszynk od koncesyj na hurtowe składy. Uważając, że obydwie wspomniane powyżej ustawy nie dotyczą przemysłu piwowarskiego, a mają jedynie na celu normowanie stosunków powstałych w związku z monopolem państwowym i zwalczaniem alkoholizmu, C. Z. zajął w tej sprawie zasadnicze stanowisko, iż składy hurtowe piwa nie mogą być traktowane analogicznie do składów trunków, a więc nie podlegają ograniczeniom ani jednej, ani drugiej ustawy.

Pierwsze nieporozumienia w związku z nowemi przepisami, powstały w województwie Poznańskiem i Pomorskiem, gdzie hurtowe składy nigdy koncesjonowane nie były, gdyż piwo uważane tam było za napój hygieniczny, a nie za trunek, podlegający surowej kontroli państwa. Wprowadzenie monopolu spirytusowego w Poznańskiem, wprowadziło zaburzenia do unormowanych od wielu lat stosunków. Zdaniem Centralnego Związku, paragraf 67 rozporządzenia wykonawczego ustawy o monopolu spirytusowym mówi tylko o zezwoleniu na sprzedaż i wyszynk napojów spirytusowych w związku z warunkami, określonemi w rozporządzeniu Ministra Skarbu o wyrobie i sprzedaży wódek niemonopolowych, a więc z natury rzeczy do handlu piwem odnosić się nie może. Podobnież artykuł 68 dotyczy trunków, a nie piwa, cała zaś pozycja 218, Dz. U. Nr. 31 z dnia 31.III.1925 r. traktuje o gorzelniach, spirytusie, fabrykach wódek i wódkach. Pomimo wysiłku ze strony Centralnego Związku nie udało się jednak zwolnić składów hurtowych piwa od koncesji władz skarbowych. Wobec tego C. Z. począł usilnie starać się o to, by do składów hurtowych piwa nie były stosowane ograniczenia, dotyczące składów trunków, których otwieranie jest regulowane brzmieniem ustawy o monopolu spirytusowym i ustawy przeciwalkoholowej. W tym wypadku zadanie Związku zostało ułatwione przez postępowanie niektórych Izb Skarbowych, które stosując do piwa wszystkie ograniczenia, mające za przedmiot sprzedaż wódki doprowadziły do wyjaśnienia spowodowanego prośbą C. Z., iż ograniczeń, wynikających z art. 5 ustawy przeciwalkoholowej, do hurtowej sprzedaży piwa stosować nie należy. Wyjaśnienie to Ministerstwa Skarbu było bardzo na czasie, ponieważ w Małopolsce, gdzie zapanował najzupełniejszy chaos w omawianych przez nas sprawach, zaczęto stosować do składów hurtowych piwa ograniczenia, określające ilość miejsc sprzedaży detalicznej lub wyszynku napojów alkoholowych do jednego na 2500 mieszkańców. Łatwo sobie wyobrazić jakie na tem tle powstały trudności, zważywszy, że składy hurtowe piwa traktowano jako nowootwierające się miejsca sprzedaży i wyszynku, których liczba podlega ograniczeniom. Przy składaniu podań wymagano spełnienia najrozmaitszych formalności związanych z osobą właściciela składu hurtowego. Na skutek zabiegów C. Z. formalności te dla już istniejących składów zostały zredukowane do zwykłej rejestracji, posiadanie koncesji na skład hurtowy nie jest uważane za żaden przywilej pewnej kategorji osób, a sam termin rejestracji został przedłużony.

Zaniki. Już w chwili opracowywania ustawy o opodatkowaniu piwa przedstawiciele browarów zaznaczali, że umieszczone w ustawie normy zaniku są zbyt niskie i że na tem tle będą powstawały ciągłe trudności i konflikty. Normy zaników od 10 do 20%, jakie u nas obowiązują, z trudem dają się stosować nawet w krajach o pierwszorzędnej technice piwowarskiej, jak np. w Niemczech, gdzie prawodawstwo dopuszcza 25% zaników. Sprawa ta jest o tyle trudna do zmienienia, iż została już ustawowo rozstrzygnięta i nie może być zmodyfikowana drogą zwyczajnych wyjaśnień ze strony władz skarbowych. Pomimo to C. Związek nie przestaje w tym kierunku czynić zabiegów, ażeby znaleźć wyjście w tej sprawie chociażby w drodze prawodawczej. Nieporozumienia, jakie powstały w związku z kontrolą akcyzową, stwierdzającą ubytki, przekraczające przyznane normy, zmusiły C. Z. do poczynienia w Ministerstwie Skarbu odpowiednich kroków, by zostały wydane wyjaśnienia do władz skarbowych, normujące tę sprawę w duchu ustawy. Brzmienie artykułu 69 ustęp 5 rozporządzenia wykonawczego do ustawy o opodatkowaniu piwa jest w tym względzie najzupełniej wyraźne: „ostateczny obrachunek sporządza się po upływie roku obrachunkowego. Do tego czasu ubytki, przewyższające ustaloną normę mogą pozostawać nieobciążone podatkiem, chyba, że ustalonoby, iż powstały skutkiem nadużycia w browarze". Wbrew powyższemu urzędnicy kontroli akcyzowej już w pierwszym kwartale żądali wniesienia opłat akcyzowych za stwierdzony niedobór, nie wchodząc w to, czy takowy powstał skutkiem nadużycia, czy też z innego powodu. Sprawa komplikowała się jeszcze i przez to, że przy kwartalnych sprawdzaniach zapasów w browarach, władze kontroli skarbowej, znajdując nadmiar piwa w piwnicach, dopisywały go do przychodu księgi magazynowej. W ten sposób w końcu roku musiał powstać znaczny niedobór, podlegający opłacie akcyzowej. Oczywistem jest, że z powodu niemożności zupełnie ścisłego przemiaru zapasów piwa w beczkach składowych lub kadziach fermentacyjnych, musi być

popełniany błąd zarówno na szkodę browaru, jak i na szkodę Skarbu, w ostatecznym jednak obrachunku otrzymuje się teoretycznie wynik mniej więcej ścisły. Jeżeli jednak kontrolujący urzędnicy będą postępować, jak to miało miejsce we wspomnianych powyżej wypadkach, ostateczny obrachunek zawsze wypadnie krzywdząco dla browaru. Na prośbę Centralnego Związku Ministerstwo Skarbu wydało w tej sprawie dla władz skarbowych zarządzenie jaknajściślejszego przestrzegania przepisów § 69 rozporządzenia wykonawczego do ustawy o opodatkowaniu piwa, który nakazuje dokonywanie ostatecznego obrachunku, służącego za podstawę do poboru podatku w końcu roku. (Ciąg dalszy nastąpi).

Prof. DE MOOR.

Wpływ azotu na trwałość piwa.[1]

(Dokończenie).

Warzenie. Podczas warki następuje dezagregacja i rozpuszczanie się ciał azotowych w zależności od temperatury, czasu trwania zetknięcia i kwasowości środowska. Stosunek azotu rozpuszczalnego zwiększa się, by osiągnąć maksimum przy temperaturze 48° poczem następuje powolne zmniejszanie się, by ustąpić miejsca prędkiemu wzrostowi przy temperaturze powyżej 60°. Według Horacego Browna działalność diastaz ustaje przy 82,2° C. Własności słodu odgrywają, rzecz oczywista, dużą rolę w zależności od otrzymanej w kiełkowni rozpuszczalności i od zniszczenia diastaz podczas suszenia; nie powinniśmy przeceniać wpływu i znaczenia sposobu warzenia, mającego mniejsze znaczenie w tym wypadku od słodowania z wyjątkiem pewnych metod mało używanych (np. praca przy wysokich temperaturach).

Brzeczka w kotle jest gotowana razem z chmielem. Jednym z celów tego gotowania jest doprowadzenie do krzepnięcia ciał białkowych strącanych przez ciepłotę. Po zagotowaniu brzeczka zawiera: 1) azot niekrzepnący pod wpływem ciepła, 2) azot częściowo zmieszany z żywicami i z garbnikiem chmielu, związek rozpuszczalny na gorąco i podlegający strącaniu przy ochładzaniu, 3) ciała amidowe, aminowe i peptony. Musimy jednak zauważyć, że chmiel wnosi związki azotowe w ilości równej, a nawet nieco wyższej od ilości eliminowanej. Istnieje mała różnica pomiędzy brzeczką chmieloną a niechmieloną pod względem ogólnej zawartości azotu, natomiast różnica jest duża o ile chodzi o jakość azotu. Zdolność chmielu do strącania ujawnia się tylko w stosunku do azotu nieprzyswajalnego, tak że brzeczka gotowana z chmielem staje się bogatszą w azot przyswajalny i ten wzrost dochodzi do 2,5%. Piwowar śledzi te zmiany, obserwując łamanie się brzeczki, zależne od czasu gotowania, jakości słodu, sposobu warzenia i od kwasowości. Reakcja środowiska zależy bezpośrednio od kwasowości słodu i od składu wody, używanej do warzenia. Mieszanie podczas gotowania sprzyja łamaniu się. Doświadczenia p. Petit i Raux (Annal. de la Bras. et de la Dist. 25.X.1925, str. 122) nie będąc stanowczemi wykazują jednakże, że krótkotrwałe gotowanie pod ciśnieniem oddziaływa dodatnio na łamanie się brzeczki.

Ochładzanie. Po gotowaniu brzeczka pozbywa się częściowo mętów podczas filtrowania przez chmieliny. Następnie dostaje się do chłodni, z których najpraktyczniejszemi są chłodnie otwarte z urządzeniem dla osadzania sprzyjającem klarowaniu się i osadzaniu. Pierwsze chłodnice zamknięte nie dały dobrych wyników, jednakże dzisiejsze chłodnice systemu Nathanowskiego są już najzupełniej zadawalniające. Niezależnie od natury słodu i sposobu warzenia męty, występujące podczas ochładzania zależą od dozy chmielu, przewietrzania i mieszania. Azot związany z garbnikiem i żywicami chmielu tworzy rozpuszczalny na ciepło związek, osadzający się na zimno w formie bardzo delikatnego osadu. To połączenie powoduje wielką wrażliwość, niektórych piw na zimno. Horacy Brown (Annale de la Bras. et de la Dist. 16, 97, 121, 1913) wykazał, że jeżeli brzeczka zostanie ochłodzona poniżej 49° bez mieszania, osadzają się małe bezpostaciowe cząsteczki, mogące wywierać wpływ toksyczny na drożdże. Cząsteczki te sklejają się z komórkami drożdży, powstrzymując ich działanie i rozwój i zmniejszają stopień odfermentowania, co szkodliwie wpływa na smak piwa. W brzeczce mieszanej podczas ochładzania cząsteczki zbijają się w grupy i w tym wypadku drożdże pozostają nietknięte. Brown i Moritz stwierdzili, że przewietrzanie niema wielkiego wpływu na to zjawisko, któremu sprzyja jedynie mieszanie brzeczki w krytycznym okresie ochładzania, kiedy temperatura waha się od 49 do 27°. W praktyce da się to osiągnąć przez zastosowanie pionowych okapowych ochładzaczy.

Fermentacja. Brzeczka, ochłodzona do odpowiedniego stopnia, zostaje zadrożdżona. Słusznie zauważył Fernbach, że trwałość piwa jest zależna w pierwszym rzędzie od równowagi stosunku węglowodanów i ciał azotowych. Nadmiar azotu przyswajalnego przedstawia poważne niebezpieczeństwo. Według H. T. Browna (Annal. de la Bras. et de la Dist. 10, 73,

[1]) Tłomaczenie z upoważnienia red. „Le Petit Journal du Brasseur", która umieściła niniejszy art. w Nr. 1358 z dnia 22 stycznia 1926 roku.

290, 319, 1907) azot rozpuszczalny w brzeczce rozkłada się w sposób następujący:

Azot	w stanie	amoniakalnym	3.5%
„	„	albumoz	28.0%
„	„	peptonów	31.0%
„	„	amidów i kwasów aminowych	8 5%
„	„	zasad organicznych	4%
„	„	substancyj nieskreślonych . .	33.0%

Tenże uczony dowiódł, że 60% azotu, który dostał się do brzeczki, ulega wchłonięciu w pewnych warunkach, ale naogół biorąc drożdże eliminują średnio od 20 do 36% azotu brzeczki.

Longkamerer i Loeberle (Journal of the Institute of Brewing 26 — 51, 1920) stwierdzili, że działanie drożdży i ich rozmnażanie się nie jest w związku z zawartością azotu, nie dającego się określić za pomocą formolu, z tem jednak zatrzeżeniem, że ta zawartość nie jest niższa od pewnej granicy. Wymienieni uczeni przypuszczają, że zbyt znaczna zawartość azotu przeszkadza wytwarzaniu kwasowości, zapewniającej trwałość piwa, co wyraża się zwiększaniem wskaźnika moderatorów. Doświadczenia dowiodły, że im wyższym jest ten wskaźnik tem mniej będzie wzrastała kwasowość podczas fermentacji. Ten wzrost kwasowości zawdzięczamy w małym stopniu powstawaniu kwasu bursz., ale większość powstających kwasów należy do lotnych kwasów pośród których przeważa kwas octowy. Rasa drożdży odgrywa bardzo ważną rolę w powstawaniu kwasowości. Łamanie się, które można obserwować podczas głównej fermentacji, jest kłaczkowate w brzeczce bogatej w albumozy i peptony, a w brzeczce obfitującej w amidy jest w postaci pyłku. Wynika z tego, że skład azotowy brzeczki posiada również wpływ na ostateczne odfermentowanie, ponieważ natura i stosunek pokarmu azotowego, jaki drożdże spotykają, wpływa na jakość i ilość diastaz, wydzielanych przez drożdże. Według Ehrlicha działanie drożdży na kwasy aminowe powoduje uproszczenie ciał białkowych i wydzielanie azotu z tych kwasów w formie amoniakalnej, służącej za pokarm drożdżom. Ale wiele kwasów aminowych przeciwstawia się temu działaniu drożdży, np. alanina, glikokol, tyrosina i t. d. to też prace Bakera i Hultona potwierdzają doświadczenia Browna wykazując, że drożdże nigdy nie eliminują całego przyswajalnego azotu brzeczki. By otrzymać trwałe piwo powinniśmy starać się wytwarzać brzeczkę, w której stosunek węglowodanów i ciał azotowych jest normalny, i która posiada wolną kwasowość taką, by piwo z niej otrzymane dawało Ph = 4,1—4,2 zmniejszające się im więcej jest niewchłoniętego przyswajalnego azotu.

Normy zaników w browarach.

Projekt ustawy o opodatkowaniu piwa, wprowadzonej w Polsce od dnia 1.I.1925 roku, opracowany przez Departament Akcyz i Monopolów Państwowych przy współudziale przedstawicieli przemysłu piwowarskiego, nie był czemś nowem, gdyż opierał się na istniejących już ustawach, opodatkowujących gotowy produkt. Ten sposób uiszczania podatku spożywczego od piwa już dawniej obowiązywał w województwach Poznańskiem, Pomorskiem i Górnośląskiem, gdzie był wprowadzony 23 lipca 1918 r. Nowa nasza ustawa w zasadniczych rysach niczem się prawie nie różni od niemieckiej i odmienną jest jedynie w szczegółach. Ministerstwo Skarbu, wprowadzając sposób opodatkowania gotowego produktu, zmuszone było poczynić szereg zmian przystosowanych do naszych warunków. Nie chodzi o to, czy zmiany te były konieczne i dla skarbu lub piwowarstwa pożyteczne, gdyż to dopiero nam czas wykaże, wtedy gdy wszystkie niedomówienia paragrafów ustawy będą dostatecznie wyjaśnione. Chodzi mi w danym wypadku o poprawkę dokonaną w Sejmowej Komisji Skarbowej, a dotyczącą zaników w browarach.

Jak wiemy według projektu wniesionego do Sejmu dopuszczalny zanik był zakreślony w granicach od 16 do 25%.

Jeżeli przytem zaznaczymy, że ustawa wprowadzona przez Niemców, a która obowiązywała w Poznańskiem, na Pomorzu i na Górnym Śląsku, przewidywała zanik od 14 do 24% to poprawka dokonana przez Komisję Skarbową wydaje się niezrozumiałą.

Granice zaniku wyznaczone przez projektodawców nie są przecież z palca wyssane, a są oparte na długoletniem doświadczeniu i znajomości techniki piwowarskiej, będąc przez to najdokładniejszem odzwierciadleniem rzeczywistego stanu rzeczy. Dodać trzeba, że obliczenia dopuszczalnych granic zaniku od 16 do 25% stosowały się do czasów przedwojennych, gdy każdy browar miał wyzyskaną zdolność produkcyjną w osiemdziesięciu conajmniej procentach. O wiele większe zaniki mamy dziś, gdy produkujemy nie więcej jak 25% ilości przedwojennej.

Stwierdziła to praktyka, gdyż okazało się, że niejeden najlepiej urządzony browar zamiast 10% lub 12% miał zaniku 20%, a zdarzają się nawet wypadki przekroczenia tej granicy przez najlepiej urządzone przedsiębiorstwa. Co dopiero mówić o browa-

rach z prymitywnemi urządzeniami, których posiadamy sporą ilość.

Ciekawe są motywy podane w sprawozdaniu Komisji Skarbowej. Czytamy: „Według D-ra Koppego [1]) na podstawie najnowszych naukowych badań i praktycznego doświadczenia można przyjąć, iż zanik wynosi od 14 do 26% ilości brzeczki gorącej". Dalej: „Zanik wynosi 16% w bardzo dobrych browarach, 18% w dobrych browarach i 20% w średnich browarach".

Według prof. dr. Schönfelda zaniki w browarach dochodzą do 28%.

Już w pierwszym roku okazało się, że mamy w Polsce małą ilość browarów średnich a resztę „złych", a poprawka uznaje tylko browary średnie, dobre i bardzo dobre, a nawet takie, które przewidziano u nas, a jakich nie przewidział dr. Koppe, t. j. mających tylko 10% zaniku.

Czytamy dalej: „Browar, który miał mieć, jak projekt rządowy to przewiduje, przyznany zanik 25% nie byłby producentem, ale szkodnikiem produkcji; taki browar nie powinien się zajmować produkcją piwa".

W myśl powyższego należałoby zamknąć conajmniej 70% browarów. Czy to miała na myśli Komisja Skarbowa?

W załączniku C do § 25 Rozporządzenia Wykonawczego w punkcie 2 wyszczególniono zaniki w różnych fazach produkcji jak następuje:

1) Zmniejszenie się objętości brzeczki wskutek ostudzenia tudzież odcedzenia chmielu	3 — 3%
2) Ulotnienie przez parowanie . .	5 — 7%
3) Ubytki z osadów na chłodnicy i zmoczenia powierzchni naczyń . . .	1 — 2%
4) Ubytki w piwnicach do chwili wydania piwa z piwnicy	3 — 8%
Razem	12 — 20%

Prof. dr. Schönfeld inaczej ocenia zaniki browarów, a trudno przecież odmówić mu autorytetu.

1) Ochłodzenie brzeczki i odcedzenie chmielu	4 — 4%
2) Odparowanie	4 — 9%
3) Ubytki na chłodniach	1 — 3%
4) Ubytki przy fermentacji, składowaniu, rozlewaniu i na przelewach .	5 —12%
Razem	14 —28%

W pierwszym, drugim i trzecim okresie obejmującym zanik od 9 do 12% według rozporządzenia, a 9 do 16% według prof. Schönfelda, trudno dopatrzeć się marnotrawstwa, gdyż są to straty powstałe przez kurczliwość masy przy chłodzeniu, przez odparowanie wody, przez usunięcie składników niepożądanych i wreszcie przez zmoczenie płynem naczyń. Z tego powodu chyba żadnego browaru „szkodnikiem produkcji" nazwać nie można.

Na 4 okres dający zaniku 3 — 8% lub 5 — 12%, jak mówi prof. Schönfeld, składają się różne przyczyny, których tu wszystkich wyszczególnić nie mogę, kładę jednak główny nacisk na sprawę urządzeń. Urządzenia naszych browarów naogół rzeczywiście nie podążają z duchem czasu, a chcąc uniknąć niepochlebnej nazwy „szkodników produkcji" musielibyśmy przeprowadzić bardzo poważne inwestycje, co nie da się uskutecznić bez długoterminowych i tanich kredytów.

Zamiast jednak kredytów w końcu roku otrzymują browary za przekroczenie norm zaniku wezwania na opłacenie akcyzy od piwa, którego nie sprzedały, za wodę, która odparowała przy chłodzeniu, za kurczenie się masy brzeczki przy studzeniu i t. d.

Podobno ma to być zachętą do inwestowania.

M. S.

[1]) Biersteuergesetz vom 26.7.1918, str. 315.

PRZEMYSŁOWE ZUŻYTKOWANIE DROŻDŻY PIWOWARSKICH. *)

Drożdże piwowarskie, jako uboczny produkt browarów, nie mające u nas prawie żadnego zastosowania, gdyż jako pasza są bardzo mało spożytkowywane, mogą być z łatwością wyzyskane jako uboczny dochód browaru.

Mniej więcej przed 50 laty, kiedy nie znano jeszcze drożdży zbożowych, piekarstwo posługiwało się wyłącznie płynnemi drożdżami piwowarskiemi. Zastosowanie drożdży piwowarskich do ciasta miało dużo złych stron. Ciasto rosło bardzo szybko, opadało jednak również prędko w piecu i z trudem otrzymywano jaką taką porowatość. Pozatem drożdże piwowarskie zawierały nieco goryczki chmielowej, która w danym wypadku nie była pożądaną. To też, gdy pierwsze drożdże prasowane, hodowane na brzeczkach zbożowych zjawiły się na rynku, całkowicie usunęły z praktyki piekarskiej stosowanie płynnych drożdży piwowarskich.

*) Artykuł niniejszy nadesłał nam p. Leopold Brisch, zamieszkały w Warszawie, Czackiego 16 — nie dając, niestety obszerniejszych wyjaśnień. Pomieszczamy go na łamach naszego pisma w przekonaniu, że może zainteresować niejednego z naszych czytelników.

Obecnie produkowane prasowane drożdże, hodowane na melasie lub na chemikaljach, nigdy nie osiągają zalet drożdżowych, tak jak to jest możliwe z drożdżami piwowarskiemi. Po długoletniej pracy i doświadczeniach autorowi niniejszego artykułu udało się wyprodukować drożdże prasowane, w niczem niemal nie różniące się od drożdży zbożowych, z płynnych drożdży piwowarskich, które się obecnie marnują w browarach.

Doświadczenia przeprowadzone z drożdżami górnej i dolnej fermentacji dały jednakowe wyniki. Pozatem ścisłe oblicznia kosztów produkcji dały pewność, że ten nowy rozdaj drożdży prasowanych może współzawodniczyć nietylko jakością z innemi gatunkami.

Pozatem płynne drożdże piwowarskie przygotowywane być mogą dla celów piekarskich w postaci zupełnie suchego proszku, dającego gwarancję nieograniczonej trwałości w odpowiedniem opakowaniu.

Artykuł ten produkowany w dużym browarze mógłby być przedmiotem eksportu.

Zaznaczyć wreszcie muszę, że koszt potrzebnych do tego urządzeń jest minimalny.

Leopold Brisch.

ANKIETY.

Jaknajdokładniejsze i jaknajściślejsze dane cyfrowe, dotyczące przemysłu są dla związków i stowarzyszeń przemysłowych nieodzowne, jeżeli ich wystąpienia w obronie interesów zawodowych mają być umotywowane i przekonywujące. Ścisłe cyfry są częstokroć w chwili rozstrzygającej najbardziej ważkim argumentem. Dlatego dobra statystyka, obejmująca możliwie najwięcej spraw, pośrednio lub bezpośrednio związanych z przemysłem, jest poważnym atutem, którego brak może się zakończyć przegraną w najważniejszych sprawach.

Każda niemal sprawa, dotycząca produkcji, podatków, świadczeń socjalnych, asekuracji od nieszczęśliwych wypadków, cen piwa, wwozu i wywozu, spraw celnych i t. d. bez materjału cyfrowego nie może być ujęta w sposób ścisły i realny, a tam gdzie chodzi o interesy materjalne, wszelkiego rodzaju gołosłowność czyni niemiłe wrażenie przestarzałej frazeologji, którą już dzisiaj nic nie da się osiągnąć.

Centralny Związek skrzętnie gromadzi materjał statystyczny, czerpiąc go z wszelkich dostępnych dla siebie źródeł. Niestety, nawet najusilniejsze starania Centralnego Związku nie mogą być uwieńczone powodzeniem, jeżeli browary nadal z dziwnem niezrozumieniem i obojętnością, będą spotykały wysiłki Centralnego Związku czynione w tym kierunku.

Należy sobie uprzytomnić, że statystyka urzędowa nie zawsze jest wystarczająca dla poparcia naszych dezyderatów, a częstokroć jest tak zestawiona, iż nie da się użyć w wypadkach, kiedy nasze dążności są najzupełniej usprawiedliwione. Z tego powodu koniecznym jest jaknajściślejszy kontakt pomiędzy browarami a Centralnym Związkiem ilekroć chodzi o prędkie zebranie i zestawienie cyfr, których nie daje statystyka urzędowa. Jedyną drogą, jaką w tym wypadku rozporządza Centralny Związek, jest ankieta.

Gdyby browary zdawały sobie sprawę z tego, jak trudnem bywa niejednokrotnie położenie Centralnego Związku z powodu braku dokładnych danych cyfrowych, nie pozostawiłyby napewno bez odpowiedzi kwestjonarjuszy, które były drukowane w Przemyśle Piwowarskim lub skierowywane do nich bezpośrednio.

Władze centralne, szczególniej w chwili obecnej, kiedy toczą się rokowania handlowe z państwami ościennemi, bezustannie zwracają się do organizacji przemysłowych o dostarczenie im potrzebnego materjału, koniecznego do obrony interesów polskiego przemysłu. Łatwo zrozumieć, jak przykrą bywa sytuacja Centralnego Związku, który jest zmuszony dawać cyfry przybliżone i niedokładne, nie mogąc pozostawić prośby władz centralnych bez uwzględnienia, nie obniżając przez to własnego autorytetu, a więc i znaczenia wystąpień w interesie przemysłu piwowarskiego.

Poza tem istnieje cały szereg wypadków, kiedy inicjatywa ze strony Związku w wielu sprawach jest utrudniona lub opóźniona przez brak odpowiednich danych. Taką np. jest sprawa świadczeń socjalnych, pod których ciężarem ugina się cały nasz przemysł. Do tego by w tej sprawie poczynić jakieś kroki, czy to u ciał prawodawczych, czy też u ugrupowań politycznych, trzeba mieć dokładne cyfry. Jest to, zdawałoby się, proste i zrozumiałe, a pomimo to na ankietę, ogłoszoną w tej sprawie przez Centralny Związek napłynęło zaledwie kilka odpowiedzi. Zagadką pozostaje, co nie pozwala browarom uczynić najmniejszego wysiłku nawet we własnej obronie.

Podobne trudności Centralny Związek napotkał również w sprawie ubezpieczeń od nieszczęśliwych wypadków. Przewodnią myślą Centralnego Związku było rozpoczęcie i przeprowadzenie akcji na własną rękę, nie czekając na załatwienie jej dla całego naszego przemysłu. Związek wychodził z założenia, że przemysł piwowarski nie należy do gałęzi przemysłu,

w których życiu i zdrowiu pracowników grozi rzeczywiste niebezpieczeństwo. Należy dodać, że akcję w tym kierunku Centralny Związek rozpoczął zanim Centralny Z. P. P. G. H. i F. poczynił kroki celem obniżenia ogólnej taryfy ubezpieczeniowej od wypadków.

W rezultacie przemysł piwowarski korzysta w chwili obecnej z ogólnej zdobyczy całego naszego przemysłu, polegającej na obniżeniu wszystkich stawek o 10%; próby zaś uzyskania specjalnych ulg dla przemysłu piwowarskiego spotkało niepowodzenie z powodu braku materjałów cyfrowych, dotyczących ilości wypadków w browarach w ciągu ostatnich lat 10. Zdaniem Centralnego Związku stopień niebezpieczeństwa w browarach nie odpowiada stopniowi niebezpieczeństwa przedsiębiorstw tej kategorji, do której zaliczono browary. Sprawa ta możliwa do przeprowadzenia została załatwiona przez urząd ubezpieczeniowy odmownie, ponieważ browary na rozesłaną ankietę nie nadesłały odpowiedzi, co uniemożliwiło Centralnemu Związkowi poparcie swego wystąpienia materjałem cyfrowym.

Tych kilka przykładów powinno wystarczyć dla udowodnienia, jak wielkim błędem jest obojętność browarów w sprawach ankiet, rozpisywanych przez Centralny Związek nie dla przysparzania sobie zbędnej pracy, ale w celach nawskroś praktycznych, w interesie przemysłu piwowarskiego.

Jeżeli browary życzą sobie, by reprezentująca je organizacja działała sprawnie i sprężyście, powinny starać się ułatwić jej pracę przez współdziałanie, a nie utrudniać przez obojętność trudną do zrozumienia w najżywotniejszych dla naszego piwowarstwa sprawach.

SPOŻYCIE PIWA W CZECHOSŁOWACJI.

Z danych opublikowanych przez Ministerstwo Skarbu wynika, iż spożycie piwa na głowę w Czechosłowacji wynosi 52,1 l. Według prowincji spożycie przedstawia się w sposób następujący: w Czechach 81,6 l., na Morawach 38,7 l., na Śląsku 29,3 l., w Słowacji 14,3 l., na Rusi Podkarpackiej 7,3 l. Ogólne spożycie piwa w całym kraju wynosiło w roku 1920—5.551.122 hl. (przeciętnie na głowę 40,9 l.), w roku 1921 — 6.420.497 hl. (47,7 l. na głowę), w roku 1923—7.242.995 hl. (52,1 l. na głowę). Dla porównania zostały podane cyfry dotyczące spożycia na głowę w innych krajach:

w Belgji	160,6 litr.
w Anglji	87,3 „
w Danji	69,6 „
w Austrji	57,47 „
w Niemczech . . .	55,3 „
we Francji . . .	46,0 „
w Holandji . . .	25,95 „
w Bułgarji	2,7 „
w Rumunji . . .	2,0 „
we Włoszech . . .	1,63 „
w Hiszpanji . . .	1,5 „

Spożycie wina w Czechosłowacji stale się zmniejsza. W roku 1923 na głowę wynosiło 4,5 l. wówczas gdy we Francji — 1,33 hl.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Przez Centralny Związek został opracowany projekt nowego rozporządzenia o handlu piwem, który będzie w najbliższych dniach rozpatrywany w Ministerstwie Skarbu w Departamencie Akcyz i Monopolów. Rozporządzenie to miałoby na celu zebranie wszystkich przepisów, dotyczących handlu piwem, do tej pory porozrzucanych w różnych ustawach i dających pole do najrozmaitszych interpretacyj. Odnosimy wrażenie, że Ministerstwo Skarbu zechce przychylić się do życzeń C. Z. i odnośne rozporządzenie ogłosi w Dzienniku Ustaw.

Jak już donosiliśmy Izba Skarbowa we Lwowie wstrzymuje wydawanie uprawnień na handel piwem twierdząc, że uprawnienia takie należą się osobom uprzywilejowanym. O uprzywilejowaniu mówi się w ustawie jedynie „o produktach i wyrobach objętych monopolem państwowym". Dlaczego Izba Skarbowa Lwowska ma wątpliwości czy piwo jest objęte monopolem państwowym? W sprawie tej powtórnie C. Z. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o wyjaśnienie tych „wątpliwości".

W sprawie rozesłanej ankiety, dotyczącej zaników, odpowiedzi nadchodzą bardzo nielicznie. C. Z. usilnie prosi o nielekceważenie sprawy zaników w interesie przemysłu piwowarskiego.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	17/III.	22 — 23 zł.
	20/III.	22 — 23 zł.
Poznań.	17/III.	21 — 23 zł.
	19/III.	21 — 23 zł.
	20/III.	20,75 — 22,75 zł.
Lwów.	18/III.	18 — 19 zł.
	23/III.	18 — 19 zł.
Lublin.	17/III.	23 zł.
	19/III.	23 zł.
	23/III.	22 zł.
Łódź.	20/III.	24,50 zł.
Grudziądz.	18/III.	22 — 24,50 zł.
Berlin.	18/III.	16,60 — 19,00 Mk. n.
	19/III.	16,60 — 19,00 Mk. n.
	23/III.	16,80 — 19,20 Mk. n.
Hamburg.	17/III.	Dunaj 8,35 hfl., Malt. barley 8,90 hfl.
	23/III.	Dunaj 8,35 hfl., Malt. barley 8,40 hfl.
Praga.	23/III.	rynk. 128 — 132 kč. wyb. 140 — 146 kč.
Chicago.	17/III.	58 — 74 cts. za bushel.
	18/III.	56 — 76 cts. za bushel.
	23/III.	57 — 73 cts. za bushel.
Winnipeg.	16/III.	60 cts. za bushel na maj.
	17/III.	60 cts. za bushel na maj.

CENY CHMIELU.

Lwów.	23/III.	Tendencja zniżkowa. Notowano: I. 150—140 dol. II. 120 dol. za 50 kg.
Lublin.	19/III.	Ceny bez zmiany. Brak zainteresowania.
Praga.	22/III.	Na rynku w Żatecu zastój. Notowano za 50 kg. wyb. 3 800 kč., II 3.500 — 3.550 kč. bez 2% podatku obrotowego.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.